もくじ

料理編

※カタログなどに記載の自動メニュー数15メニューとは、自動加熱(牛乳・酒・ゆで野菜の［葉菜・根菜］・全解凍・サックリ解凍）の6メニューともくじのメニュー名に (自動)と記している9メニューとを合わせた数です。

お総菜

お菓子

ピザ・パン

※各メニューに記載のカロリー表示でとくに分量の記載のないものは、1人分です。

◆表紙のメニューについて

●目玉やきとフレンチポテト
手動 グリル で8～10分加熱します。
※レンジ加熱では、卵が破裂してやけどやけがをするおそれがありますので、絶対におこなわないでください。

●とりの手羽元やき
手動 グリル で加熱します。
(31ページの「やきとり」の要領で様子を見ながら加熱してください)

マカロニグラタン

385 kcal

自動メニュー 5 グラタン

付属品
材料（4人分）

ホワイトソース
- 薄力粉、バター…各30g
- 牛乳……………2カップ
- 塩、こしょう……各少々

マカロニ（ゆでて、バター適量をからめておく）…80g
えび………………200g
玉ねぎ……½個（100g）
A
- マッシュルーム・薄切り（缶詰）……………………50g
- 白ワイン………大さじ2
- バター……………15g

塩、こしょう…………各少々
ピザ用チーズ………80g

1 大きめの耐熱容器に薄力粉とバターを入れ、フタをせずに庫内中央にのせる。［レンジ］**900W**で**約1分**に合わせて［スタート］を押す。加熱後、泡立器でよくかき混ぜ、牛乳を少しずつ加えてのばし、塩、こしょうでひかえめに味をつける。
再びフタをせずに［レンジ］**900W**で**約4分30秒**に合わせて［スタート］を押す。途中、2〜3度取り出して混ぜ、［スタート］を押して加熱を続け、ダマのないソースにする。

※加熱途中に取り出す場合は、［とりけし］は押さずに、ドアを開けて加熱を一時停止し、食品を取り出してください。

2 えびは殻をむいて背ワタを取り、玉ねぎは薄切りにして耐熱容器に入れる。Aを加えてラップをし、庫内中央にのせる。［レンジ］**900W**で**約3分20秒**に合わせて［スタート］を押す。
加熱後、出た煮汁はホワイトソースに混ぜる。

3 **2**にゆでたマカロニを加えて、塩、こしょうし、ホワイトソースの半量であえ、薄くバターをぬったグラタン皿に4等分して入れる。残りのホワイトソースを等分にかけ、ピザ用チーズを散らし、角皿に並べ、角皿受け棚にのせて［5 グラタン］を押す。

■手動でするときは…［オーブン］250℃で予熱後、約25分

市販の冷凍グラタンは、**手動**で加熱します。

- アルミ容器入りの市販冷凍グラタンは、包装されているラップをはずして角皿にのせ、角皿受け棚にのせる。[グリル]で**約20分**（1皿（240g）のとき）に合わせて[スタート]を押す。

※メーカーや中身の材料、保存状態、製造年月日などにより、仕上がりが異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。

- ポリプロピレン容器入りなどの電子レンジ対応の市販冷凍グラタンは、自動加熱では、ヒーター加熱によって溶けたり焦げたりします。包装されているラップをはずして庫内中央にのせ、パッケージ記載の加熱時間を参考に、レンジ加熱で様子を見ながら加熱を加減してください。

自動メニュー [5 グラタン] のポイント

●加熱の種類…[ヒーター加熱]

・加熱時間の目安…約15分

- 一度に加熱できる分量は、4人分（4皿）。（大皿に4人分を入れて焼くこともできます。）
- 焼く前にホワイトソースや具が冷めている場合は、庫内中央にのせて、[レンジ]**900W**で人肌程度まであたためてから**3**の要領で焼いてください。
- チーズやホワイトソースのかたさによって、焦げ色が異なりますので、お好みの焼き色になるように加熱時間を調節してください。
- 手作りグラタンのチーズは、ピザ用チーズなど溶けるタイプのものを。

＊溶けるタイプのチーズの方が、こんがり香ばしく焼き上がります。粉チーズを使うときは、バターを少しずつ散らして焼くとよいでしょう。

●できるメニュー

・マカロニグラタン
・ドリア（30ページ）
・なすとトマトのグラタン（30ページ）

仕上がりの調節

- 仕上がりキーを押すと、焼き色が調節できます。

[5 グラタン]を押した直後（15秒以内）に、**仕上がりキー**を押す。

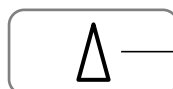
※「強」または、「弱」を表示します。

仕上がり・温度

強め
・濃いめにするとき

弱め
・薄めにするとき

残り時間表示中に押すと、1分刻みで増減ができます。（△…1分増　▽…1分減）

グラタンバリエーション

※焼き上げは「マカロニグラタン」（28ページ）と同じ要領です。

なすとトマトのグラタン

材料（4人分）

A（玉ねぎ（みじん切り）…………½個（100g）、合びき肉………150g、バター……………20g、塩、こしょう………各少々）
なす………………300g
トマト………2個（300g）
サラダ油…………大さじ3
塩、こしょう…………各少々
ピザ用チーズ……120g

1 耐熱容器にAを入れ、ラップをして庫内中央にのせる。［2 ゆで野菜］を押し、15秒以内に**仕上がりキー**の**∇（弱め）**を押す。

■手動でするときは…［レンジ］900Wで約3分30秒

加熱後、汁気をきってほぐす。

2 なすは5㎜厚さの輪切りにし、塩水につけてアクを抜く。トマトは湯むきして7㎜厚さに切る。熱したフライパンにサラダ油を入れ、水気をふいたなすを焦げ目がつくまで炒め、塩、こしょうする。

3 4人分が全部入るくらいの大きめの耐熱容器に薄くバターをぬる。トマトと炒めたなすの半量、**1**、ピザ用チーズの⅓量、残りのなすとトマト、残りのピザ用チーズの順に重ねる。

4 角皿に**3**をのせ、角皿受け棚にのせて［5 グラタン］を押す。

■手動でするときは…［オーブン］250℃に予熱後、約25分

ドリア

材料（4人分）

ホワイトソース（28ページを参照）………2カップ
A（とりもも肉（ひと口大に切る）…………200g、玉ねぎ（薄切り）………½個（100g）、マッシュルーム・薄切り（缶詰）………………50g、白ワイン………大さじ1）
生クリーム……½カップ
ごはん……………250g
B（トマトケチャップ…大さじ3、塩、こしょう………各少々）
ピザ用チーズ………80g

1 マカロニグラタン（28ページ）の**1**と同じようにしてホワイトソースを作る。

2 耐熱容器にAを入れ、ラップをして庫内中央にのせる。［2 ゆで野菜］を押し、15秒以内に**仕上がりキー**の**∇（弱め）**を押す。

■手動でするときは…［レンジ］900Wで約3分50秒

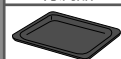
加熱後、出た煮汁は生クリームとともに**1**に混ぜる。

3 **2**の具、ごはん、Bを混ぜ、薄くバターをぬったグラタン皿に4等分して入れ、**1**のソースをかけてピザ用チーズを散らす。

4 角皿に**3**を並べ、角皿受け棚にのせて［5 グラタン］を押す。

■手動でするときは…［オーブン］250℃に予熱後、約25分

ハンバーグ

360 kcal　手動 グリル　付属品

材料（4人分）
玉ねぎ（みじん切り）………
……………小1個（150g）
バター…………………15g
パン粉…………………30g
牛乳………………大さじ3
合びき肉……………400g
塩………………小さじ⅔
A（溶き卵………M½個分
こしょう、ナツメグ…各少々）
アルミホイル

※写真はハンバーグソースをからめています。

1 玉ねぎとバターを耐熱容器に入れ、ラップをして庫内中央にのせる。［2 ゆで野菜］を押し、15秒以内に**仕上がりキー**の**▽（弱め）**を押す。
■手動でするときは…［レンジ］900Wで約2分50秒
加熱後、汁気をきって冷ます。

2 パン粉は牛乳でしめらせておく。

3 角皿にアルミホイルを敷く。

4 ボールに合びき肉と塩を入れてよく練り、**1**と**2**、Aを加えて混ぜる。
ポイント 塩と肉をしっかり練ると粘りが出ておいしくなります。

5 手にサラダ油をつけて**4**を4等分する。生地をたたいて空気を抜き、直径9㎝の平らな丸形にととのえ、角皿にのせて、中央をくぼませる。
ポイント たねをたたいて空気を抜くのは、焼いたときの割れを防ぐためです。中央をくぼませるのは、焼くと中央がふくれるからです。

6 角皿を角皿受け棚にのせ、［グリル］で**約10分**に合わせて［スタート］を押す。加熱後、取り出して裏返し、［グリル］で**約17分**に合わせて［スタート］を押す。

やきとり

280 kcal　　付属品

材料（8本・4人分）
とりもも肉…2枚（400g）
白ねぎ…………………2本
たれ
（しょうゆ…………大さじ4
みりん…………大さじ3
酒……………大さじ1½
砂糖……………大さじ2
サラダ油………大さじ1）
竹串
アルミホイル

1 とり肉は24等分、白ねぎは3㎝長さに切り、竹串に刺す。

2 ビニール袋にたれと**1**を入れ、袋の口を結んで上下を返しながら冷蔵室で約1時間漬けこむ。
ポイント 竹串の先で袋をやぶらないように注意してください。

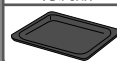
3 角皿にしわを寄せたアルミホイルを敷いて、串を並べる。

4 角皿を角皿受け棚にのせ、［グリル］で**約8分**に合わせて［スタート］を押す。加熱後、取り出して裏返し、［グリル］で**約10分**に合わせて［スタート］を押す。

とりの照りやき

245 kcal

手動 グリル

付属品

材料（2枚・4人分）

とりもも肉…2枚（500g）
たれ
- しょうゆ………大さじ3
- みりん…………大さじ2
- 酒……………大さじ1
- 砂糖…………小さじ1

アルミホイル

1 とり肉は皮にフォークで穴をあけ、身の厚いところを切り開く。

2 ビニール袋にたれととり肉を入れ、袋の口を結んで上下を返しながら冷蔵室で約30分漬けこむ。

ポイント ビニール袋で漬けこむと、たれが行きわたり、後始末も楽です。

3 角皿にしわを寄せたアルミホイルを敷き、汁気をきった肉を皮を下にしてのせる。

4 角皿を角皿受け棚にのせ、グリルで**約12分**に合わせてスタートを押す。加熱後、取り出して裏返し、グリルで**約10分**に合わせてスタートを押す。

スペアリブ

730 kcal

手動 グリル

付属品

材料（4人分）

豚肉スペアリブ（10㎝長さのもの）…600g
たれ
- しょうゆ、ウスターソース…各大さじ4
- トマトケチャップ、サラダ油、赤ワイン……各大さじ2
- 砂糖…………小さじ2
- 練りからし…小さじ1½
- にんにく（すりおろす）…ひとかけ
- こしょう……………少々

アルミホイル

1 ビニール袋にスペアリブとたれを入れて、袋の口を結んで冷蔵室で2〜3時間漬けこむ。

2 角皿にしわを寄せたアルミホイルを敷き、汁気をきった肉を並べる。

3 角皿を角皿受け棚にのせ、グリルで**約15分**に合わせてスタートを押す。加熱後、取り出して裏返し、グリルで**約12分**に合わせてスタートを押す。

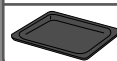
《和風のたれでもお試しください》

たれ　mL=cc
- しょうゆ、みりん…各50mL
- 砂糖………………30g
- しょうが（すりおろす）…10g

海の幸のホイルやき

110 kcal

手動 オーブン

付属品

材料（4人分）

A
- 白身魚（塩、こしょうする）…4切れ（1切れ80g）
- ほたて貝柱（適当に切り、塩、こしょうする）…………4個（100g）
- えび（殻と背ワタを取る）…………大4尾（80g）
- きぬさや（すじを取る）…20g
- 生しいたけ…4枚（80g）

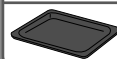
レモン（薄切り）……4枚
酒………………大さじ4
ぽん酢…………適量
アルミホイル（25㎝角）…4枚

1 予熱する（庫内は付属品なし）。オーブン **200℃**でスタートを押す。

2 アルミホイルを広げてAを4等分し、形よくのせてレモンをのせ、酒を大さじ1ずつかけて包む。

3 予熱が完了すれば、角皿に**2**を並べて角皿受け棚にのせ、**20〜25分**に合わせてスタートを押す。加熱後、ぽん酢を添える。

ポテトコロッケ

415 kcal 手動 オーブン

材料（4人分）
こんがりパン粉
（パン粉……………60g
（サラダ油………大さじ3
じゃがいも…4個（600g）
A（玉ねぎ（みじん切り）…
…………1個（200g）
牛ひき肉（ほぐす）…100g
バター……………10g
塩、こしょう、ナツメグ…各少々
マヨネーズ………大さじ1
薄力粉、溶き卵…各適量

1 耐熱容器（直径15cm位の耐熱ガラス製または陶磁器製）にこんがりパン粉の材料を入れて混ぜ合わせ、フタをせずに庫内中央にのせる。レンジ **900W**で**約1分30秒**に合わせて スタート を押す。加熱後、混ぜて再びフタをせずにレンジ **900W**で**約1分20秒**に合わせて スタート を押す。途中、残り時間が**30秒**のときに取り出して混ぜ、スタート を押して加熱を続け、全体をきつね色にする。

※加熱途中に取り出す場合は、とりけし は押さずに、ドアを開けて加熱を一時停止し、食品を取り出してください。
ポイント 色がつき始めると急に黒くなるので様子を見ながら仕上げます。レンジのそばから離れずに。このときの色がほぼコロッケの焼き上がりの色になります。

2 じゃがいもは皮ごと丸のまま耐熱性の皿にのせ、ラップをして庫内の手前寄りにのせ、2 ゆで野菜 を押す。
■手動でするときは…レンジ 900Wで約7分10秒
加熱後、ラップをしたまま2～3分蒸らし、熱いうちに皮をむいてつぶす。

3 耐熱容器にAを入れ、ラップをして庫内中央にのせ、レンジ **900W**で**約3分50秒**に合わせて スタート を押す。
加熱後、**2**に加え、塩、こしょう、ナツメグとマヨネーズで味をととのえ、粗熱をとって冷蔵室で冷やす。

4 予熱する（庫内は付属品なし）。オーブン **200℃**で スタート を押す。

5 **3**を12等分し、小判形にととのえて薄力粉、溶き卵、**1**のこんがりパン粉の順に衣をつけ、角皿に並べる。

6 予熱が完了すれば、角皿を角皿受け棚にのせ、**約20分**に合わせて スタート を押す。

とんかつ

435 kcal 手動 オーブン

材料（4人分）
こんがりパン粉
（パン粉……………60g
（サラダ油………大さじ3
豚ロース肉…4枚（1枚130g）
塩、こしょう…………各少々
薄力粉、溶き卵…各適量

1 ポテトコロッケの**1**と同じようにして、こんがりパン粉を作る。

2 豚肉は脂肪と赤身の境の部分に数ヵ所切り目を入れて筋切りをする。
ポイント 筋切りをしないと、火が通るときに筋が縮んでそり返ります。

3 肉全体を肉たたきでたたき、柔らかくして、両面に塩、こしょうをふる。
ポイント 肉たたきがないときは、空き瓶やすりこ木などでたたくとよいでしょう。

4 予熱する（庫内は付属品なし）。オーブン **200℃**で スタート を押す。

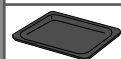
5 **3**の肉に薄力粉、溶き卵、こんがりパン粉の順に衣をつけ、角皿にのせる。

6 予熱が完了すれば、角皿を角皿受け棚にのせ、**約20分**に合わせて スタート を押す。

ぶりの照りやき

290 kcal

手動 グリル

付属品

材料（4人分）

ぶり…4切れ（1切れ80g）

たれ

- しょうゆ………大さじ3
- みりん…………大さじ2
- 酒……………大さじ1

アルミホイル

1 ビニール袋にたれとぶりを入れ、空気を抜いて袋の口を結ぶ。途中、2～3度上下を返しながら約30分冷蔵室で漬けこむ。

ポイント 素材を漬けるときはこうするとたれがまんべんなくからみ、後始末も大変楽です。

2 角皿にしわを寄せたアルミホイルを敷き、たれをよくからめたぶりの表側を下にして並べ、角皿受け棚にのせる。［グリル］で**約9分**に合わせて［スタート］を押す。加熱後、取り出して裏返し、［グリル］で**約7分**に合わせて［スタート］を押す。

※魚は素材の部位や脂の乗りにより、焦げ方が異なります。焦げが足りないときは、様子を見ながら焼いてください。

ポイント 盛りつけるときは、腹が手前です。

山菜おこわ

340kcal（もち米1/2カップ分）

手動 レンジ

付属品は入れません

材料 mL=cc

もち米の量	水の量	山菜の水煮	薄口しょうゆ	塩	設定時間
2カップ（340g）	300mL	120g	大さじ½	少々	**約13分**
3カップ（510g）	450mL	180g	大さじ1弱	少々	**約15分**

1 洗ったもち米と水を深い耐熱容器に入れ、約1時間つけておく。

2 水気をきった山菜の水煮、調味料を**1**に加えてラップをする。

3 **2**を庫内中央にのせる。［レンジ］**900W**で**設定時間（左上表参照）**に合わせて［スタート］を押す。途中、残り時間が設定時間の約⅓の時点で、取り出してかき混ぜ、ラップをして［スタート］を押す。

※加熱途中に取り出す場合は、［とりけし］は押さずに、ドアを開けて加熱を一時停止し、食品を取り出してください。

加熱後、軽くかき混ぜる。

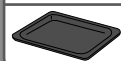
赤飯もできます

1 あずき50gをゆでる（ゆで汁は残しておく）。深い耐熱容器に洗ったもち米2カップとあずきのゆで汁320mL（たりないときは水を加える）を入れ、約1時間つける。

2 **1**にあずきを加えて山菜おこわの2カップの加熱時間を参照して、同じ要領で加熱する。

茶わん蒸し

125 kcal

手動 オーブン

材料（4人分）

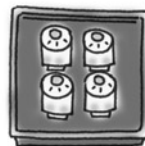
干ししいたけ（水でもどす）…2枚
A（干ししいたけのもどし汁……………大さじ2、しょうゆ………大さじ½、砂糖…………大さじ1）
ささ身…………………100g
酒、薄口しょうゆ……各少々
えび……………………4尾
かまぼこ……………4切れ
ぎんなん（缶詰）……8粒
卵液（卵………………M2個、だし汁…………2カップ、塩……………小さじ⅓、薄口しょうゆ…小さじ1、みりん…………小さじ2）
みつ葉……………適量

1 干ししいたけは、半分に切って大きめの耐熱容器にAとともに入れ、フタをせずに庫内中央にのせ、レンジ **900W**で**約1分**に合わせて スタート を押す。

2 ささ身はすじを取ってそぎ切りにし、酒と薄口しょうゆをふっておく。えびは尾を残して殻をむき、背ワタを取る。

3 卵をよく溶きほぐしてだし汁でのばし、塩、薄口しょうゆ、みりんを加えて混ぜ、こす。

4 耐熱性の蒸し茶わんに具を入れ、卵液を8分目まで注ぐ。

5 耐熱性の共ブタをし、角皿の中央寄りに間隔を開けて並べる。角皿受け棚にのせ、オーブン **160℃**で**40〜45分**に合わせて スタート を押す。（予熱は、しません。）
加熱後、取り出してみつ葉を散らす。

【茶わん蒸しのコツとポイント】

- 卵の溶き方が足りないとうまくかたまらないことがあります。はしをボールの底から離さないでまぜると泡が立ちません。
- 卵とだし汁の割合はおよそ1:4が適当です。
- 卵液の温度は15〜25℃が適当です。温度が高いとスがたったりします。
- 具や卵液は同量ずつ入れます。具は蒸し茶わんの⅓以下(約50g)、卵液の量は蒸し茶わんの口から1.5㎝下くらいが適当です。
- 多人数分を大きな容器でまとめて作らないでください。
- 庫内の温度が高いときは、庫内をさましてから加熱を始めてください。

1.5cm

手軽に作れる簡単メニュー

mL=cc

メニュー名	分量	加熱の種類と目安時間	作り方
あさりの酒蒸し	4人分	レンジ **500W**で**5〜6分**	あさり400gは塩水につけて砂出ししたのち、底の平らな耐熱容器に入れて酒50mLをふり、ラップをして加熱する。
もち	切りもち4個（200g）	グリル で**約7分** 加熱後、裏返して グリル で**約4分**	角皿にオーブン用クッキングペーパーを敷き、もちを並べて角皿受け棚にのせる。焼き色は付きにくいですがふくれてきたらできあがりです。※もちの質や保存期間などにより、加熱具合が違ってきますので様子を見ながら加減してください。
やきなす	4本（400g）	グリル で**約12分** 加熱後、裏返して グリル で**約12分**	なすは、洗って水気をふき、竹串で数カ所穴を開ける。角皿に並べて角皿受け棚にのせる。※太さや重さなどにより、加熱具合が違ってきますので様子を見ながら加減してください。

スポンジケーキ

215 kcal (1/8切れ)

自動メニュー 7 ケーキ

付属品

材料（直径18cmの金属製丸型1個分） mL=cc

スポンジケーキ
- 薄力粉…………90g
- 卵………………M3個
- 砂糖……………90g
- バニラエッセンス…少々
- バター（小さく切る）…15g
- 牛乳…………大さじ1

ホイップクリーム
- 生クリーム……300mL
- 砂糖…………大さじ3
- バニラエッセンス、ブランデー…………………各少々

仕上げ用フルーツ（いちご、キーウィ、缶詰のフルーツなどお好みで）………適量

硫酸紙またはオーブン用クッキングペーパー

1 丸型の内側に薄くバター（分量外）をぬり、硫酸紙を敷く。

2 卵は卵黄と卵白に分け、卵白は大きいボールに入れて**ツノが立つまで**泡立て、砂糖の半量を少しずつ加えてさらに**ツヤがでるまで泡立てる。**

ポイント ボールや泡立器は、水分や油分のついていないものを使います。水分や油分がついていると泡立ちが悪くなります。

3 卵黄の方に残りの砂糖を加えて**白っぽく筋がつくくらい（マヨネーズ状）まで泡立てる。**

4 **2**と**3**を合わせ、バニラエッセンスを加えて泡立器でなめらかになるまで混ぜ合わせる。

5 **4**に薄力粉をふるいながら加え、泡をこわさないようにサックリと、**粉けがなくなるまで底から生地を持ち上げるようにして混ぜる。**

ポイント 混ぜ方が足りないとキメが粗く、混ぜすぎるとふくらみが悪くなります。

6 耐熱容器に小さく切ったバターと牛乳を入れ、ラップをして庫内中央にのせる。[レンジ]**200W**で**1〜2分**に合わせ[スタート]を押し、かたまりがなくなるまで溶かす。加熱後、あたたかいうちにヘラをつたわせて**5**に加え、手早く混ぜ合わせる。

7 **1**の型に**6**を流し入れ、型をゆすって表面をならしたあとトントンと型を少し落として空気抜きをする。角皿にのせ、角皿受け棚にのせて[7 ケ ー キ]を押す。

■手動でするときは…[オーブン]150℃で予熱後、約40分

※竹串を中心に刺してみて生地がついてこなければ焼き上がりです。

加熱後、焼き縮みを防ぐため、すぐに型ごと**20〜30cm高さから1回落とし、**型から出して冷ます。

8 ボールに冷やした生クリームと砂糖を入れ、氷水でボールごと**冷やしながら泡立て、**トロリとしたらバニラエッセンス、ブランデーを加え、ツノが立つまで泡立てる。

9 フルーツは飾り用のものを残して薄切りにする。ケーキは横半分に切り、ホイップクリームとフルーツをサンドして残りのホイップクリームとフルーツで表面を飾る。

※焼き上げは「スポンジケーキ」と同じ要領です。

チョコレートケーキ

材料（直径18cmの金属製丸型1個分） mL=cc

スポンジケーキ
- 薄力粉…………70g
- ココア……………20g
- 卵………………M3個
- 砂糖……………90g
- バター（小さく切る）…15g
- 牛乳…………大さじ1

ホイップクリーム
- 生クリーム……300mL
- 砂糖…………大さじ3
- ココア（同量の湯で溶く）…大さじ4

硫酸紙またはオーブン用クッキングペーパー

1 スポンジケーキの**1**〜**7**と同じようにする。ココアは薄力粉と合わせてふるう。

2 スポンジケーキの**8**と同じようにして、ココアホイップクリームを作る。ただし、ココアは同量の湯で溶いてから加える。横半分に切ったスポンジケーキに薄くぬってサンドし、残りのクリームで表面を飾る。

自動メニュー 7ケーキ のポイント

●加熱の種類…ヒーター加熱
・加熱時間の目安…約40分（直径18cm）

●できるメニュー
・スポンジケーキ　・チョコレートケーキ

- 予熱の必要がありません。
- 型は金属製の丸型を使います。
- スポンジケーキは直径15cm、18cm、21cmの丸型が焼けます。※直径15cm、21cmは必ず仕上がりキーを使います。（右記参照）

材料＼丸型の直径	15cm	18cm	21cm
薄力粉	60g	90g	120g
卵	M2個	M3個	M4個
砂糖	60g	90g	120g
バター	10g	15g	20g
牛乳	小さじ2	大さじ1	小さじ4
■手動でするときは（オーブン 150℃で予熱後）	約35分	約40分	約45分

仕上がりの調節

- 仕上がりキーを押すと、直径21cmと15cmの丸型が焼けます。

7ケーキ を押した直後（15秒以内）に、**仕上がりキー**を押す。
※「強」または、「弱」を表示します。

仕上がり・温度
- △ **強め** ・直径21cmの丸型を焼くとき
- ▽ **弱め** ・直径15cmの丸型を焼くとき

残り時間表示中に押すと、1分刻みで増減ができます。（△…1分増　▽…1分減）

【お菓子作りのコツとポイント】

●準備はきちんと
最初に材料はきちんと量り、道具もそろえておきます。

●生地は間隔をあけて並べて
加熱されるとふくらみますので充分間隔をあけて並べてください。

●薄力粉と強力粉は使い分け、必ずふるって
かたまりを取り除き、空気を生地にたっぷり入れることにより、焼き上がりを軽くします。

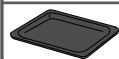
●生地の大きさ・分量をそろえて
クッキーやシュークリームなどの生地の大きさや厚みが違うと、焼き上がりが一様になりません。

●ボールや泡立器は、水分や油分のついていないものを
卵の泡立てのとき、泡立ちが悪くなります。

卵の泡立ては力仕事です。ハンドミキサーがあれば便利です。

●バターの有塩・無塩は、お好みで

型抜きクッキー

手動 オーブン

材料（約36個分）

クッキー生地
- バター（やわらかくしたもの）……………………60g
- 砂糖………………50g
- 卵……………M½個分
- バニラエッセンス……少々
- 薄力粉…………120g

1 やわらかくしたバターと砂糖を白っぽくなるまで練り混ぜる。

2 溶いた卵を少しずつ加えてよく混ぜ、バニラエッセンスを加える。

3 薄力粉を2回に分けてふるい入れ、サックリと混ぜる。粉けがなくなれば、ひとまとめにする。

4 ラップに包み、四角にして冷蔵室で30分以上ねかせる。

5 予熱する（庫内は付属品なし）。[オーブン] **170℃**で[スタート]を押す。

6 角皿に薄くバターをぬっておく。

7 ラップとラップの間にはさみ、めん棒で5㎜厚さにのばす。

ポイント めん棒の両側に5㎜厚さのもの（割りばしなど）をおくときれいにのばせます。

8 好みの型で抜く。

＊一度型で抜いた生地はまとめて、のばしては抜くことを繰り返します。

ポイント 抜き型に粉をつけると抜きやすくなります。

9 角皿に間隔をあけて並べる。

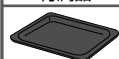
10 予熱が完了すれば、**9**を角皿受け棚にのせ、**約15分**に合わせて[スタート]を押す。加熱後、熱いうちに角皿からはずして冷ます。

＊アイシング（粉砂糖40g、レモン汁大さじ½を混ぜ合わせたもの）で冷めたクッキーに模様を書いてもよいでしょう。

ロールケーキ（バニラ）

200
kcal
(1/8切れ)

手動 オーブン

材料（1本分） mL=cc

スポンジケーキ生地
- 薄力粉……………90g
- 卵………………M5個
- 砂糖……………100g
- バニラエッセンス…少々
- 牛乳…………大さじ2

ホイップクリーム
- 生クリーム……150mL
- 砂糖………大さじ1½
- バニラエッセンス、ブランデー…各少々

黄桃やキーウィなどお好みのフルーツ…………適量

オーブン用クッキングペーパー

1 角皿の内側に薄くバターをぬってオーブン用クッキングペーパーを敷く。

2 スポンジケーキ（36ページ）の**2**〜**5**と同じようにして生地を作る。牛乳は加熱せずに薄力粉のあとに加える。

3 **1**の角皿に生地を流し入れて表面をならし、空気抜きをする。

4 予熱する（庫内は付属品なし）。[オーブン] **170℃**で[スタート]を押す。

5 予熱が完了すれば、**3**を角皿受け棚にのせ、**約20分**に合わせて[スタート]を押す。加熱後、かたく絞ったふきんの上に裏返して置き、オーブン用クッキングペーパーをそっとはがす。

6 ホイップクリームの作り方（36ページの**8**）と同じようにしてホイップクリームを作り、小さく切ったフルーツを混ぜる。

7 ケーキの粗熱が取れれば、表面にクリームをぬり、手前からふきんを持ち上げるようにして巻く。

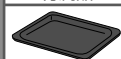
＊ケーキの外周の固さが気になるときは、固い箇所にぬれぶきんをあてておくと、巻きやすくなります。

※焼き上げは「ロールケーキ（バニラ）」と同じ要領です。

ココアロール 薄力粉90gにココア30gを合わせてふるう。

抹茶ロール 薄力粉90gに抹茶大さじ1½を合わせてふるう。

シュークリーム

手動
オーブン

材料（約10個分） mL＝cc

カスタードクリーム
- 薄力粉、コーンスターチ……………各大さじ2
- 砂糖……………80g
- 牛乳…………2カップ
- 卵黄……………M3個
- バター……………30g
- ブランデー……小さじ2
- バニラエッセンス…少々

シュー生地
- 水……………100mL
- バター……………50g
- 薄力粉…………50g
- 卵…………M2～3個

アルミホイル

1 大きめの耐熱容器に薄力粉とコーンスターチ、砂糖を入れる。牛乳を少し加えてのばし、卵黄、残りの牛乳を加えてよく混ぜ、フタをせずに庫内中央にのせ、［レンジ］**900W**で**約5分**に合わせて［スタート］を押す。途中、2～3度取り出してかき混ぜ、［スタート］を押して加熱を続け、ダマのないクリーム状にする。

※加熱途中に取り出す場合は、［とりけし］は押さずに、ドアを開けて加熱を一時停止し、食品を取り出してください。

2 バターを加えてよく混ぜ、冷めたらブランデーとバニラエッセンスを加えて香りをつける。

ポイント ブランデーとバニラエッセンスは必ず冷めてから加えましょう。熱いうちに加えると香りがとんでしまいます。加熱後、表面にラップを密着させて空気にふれないようにしておくと、膜が張りません。

3 大きめ(直径22cm以上)の耐熱容器に水と小切りにしたバターを入れ、分量の薄力粉のうち小さじ1を入れてフタをせずに庫内中央にのせる。［レンジ］**900W**で**約2分50秒**に合わせて［スタート］を押す。

ポイント 水とバターが充分沸騰しているところに薄力粉を加えます。沸騰が足りないときは、加熱を足してください。

加熱後、残りの薄力粉を加え、ヘラで手早くしっかり練ってから、［レンジ］**500W**で**約40秒**に合わせて［スタート］を押す。加熱後、手早くかき混ぜる。

4 溶いた卵をまず1個分加える。きれいに混ざったら、生地の状態を見ながら残りの卵を少しずつ加えてのばす。

5 ヘラですくってみて、ゆっくり落ちるぐらいのかたさに調節する。

ポイント 生地の半量ほどをヘラですくってヘラを傾け、5つ数えてポタッと落ちるくらいのかたさです。

卵が全部入らないうちにこの状態になったら、卵を加えるのをやめる。

6 予熱する（庫内は付属品なし）。［オーブン］**190℃**で［スタート］を押す。

7 角皿にアルミホイルを敷く。

8 直径1cmの丸型口金をつけた絞り出し袋に入れ、角皿に10個に絞り出す。

9 予熱が完了すれば、生地に霧を吹いて角皿を角皿受け棚にのせ、**約40分**に合わせて［スタート］を押す。

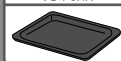
ポイント 焼き上がるまでに冷たい空気が入るとしぼんでしまいますので、焼いている途中はドアを開けないようにしましょう。

10 シュー皮が熱いうちに手早くアルミホイルからはずして冷ます。シュー皮の上部をナイフで切り、中にカスタードクリームを詰める。

パウンドケーキ

255 kcal (1/8切れ)

手動 オーブン

付属品

材料（(底)16×7×(高さ)6cmの金属製パウンドケーキ型1本分） mL=cc

ラム酒漬けフルーツ
- ドライフルーツ……90g
- ラム酒…………30mL

生地
- バター（やわらかくしたもの）…………………100g
- 砂糖……………80g
- 卵………………M2個
- A 薄力粉…………100g
- A ベーキングパウダー…小さじ⅔
- B くるみ（粗みじん切り）…20g
- B レモン汁………½個分
- B レモンの皮（すりおろす）…½個分
- B バニラエッセンス…少々

スライスアーモンド…適量

硫酸紙またはオーブン用クッキングペーパー

1 好みのドライフルーツを粗みじんに切る。耐熱容器に入れてラム酒を加え、ラップをして庫内中央にのせ、[レンジ]**900W**で**約1分10秒**に合わせて[スタート]を押す。加熱後、冷まして汁気をきる。

2 パウンド型の内側に薄くバター（分量外）をぬって硫酸紙を敷く。卵は卵黄と卵白に分ける。

ポイント 硫酸紙は庫内壁面に接触させると、焦げることがありますのでご注意ください。

3 ボールにやわらかくしたバターと分量の砂糖の約⅔を入れ、白っぽくなるまで練り混ぜ、さらに卵黄を加えて混ぜる。

4 卵白は大きいボールに入れてツノが立つまで泡立て、残りの砂糖を少しずつ加えてさらに泡立てる。

5 予熱する（庫内は付属品なし）。[オーブン]**160℃**で[スタート]を押す。

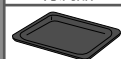
6 **3**に**4**の半量を加え、Aを合わせてふるい入れ、サックリと混ぜ、残りの**4**を混ぜる。

7 **6**にBと汁気をきったラム酒漬けフルーツを加えて混ぜる。型に入れて中央に溝を作るようにしてへこませ、スライスアーモンドを散らす。

8 予熱が完了すれば、**7**を角皿にのせ、角皿受け棚にのせる。**約60分**に合わせて[スタート]を押す。

アップルパイ

手動 オーブン

付属品

材料（直径23cmの金属製パイ皿1個分）

りんごの甘煮
- りんご（紅玉など酸味のある種類）……4個（正味600g）
- 砂糖……………120g
- レモン汁……½個分
- コーンスターチ…小さじ2
- シナモン（お好みで加えてください）………少々

冷凍パイシート……400g

ドリュール
- 卵黄……………M1個
- 水……………小さじ1

あんずジャム、ラム酒…各適量

1 りんごは4つ割りにして皮と芯を取る。大きさをそろえて厚めのいちょう切りにし、すぐに塩水にさらす。

2 **1**を洗って水気をきり、耐熱容器に入れて砂糖とレモン汁をまぶす。水気が出れば、ラップをして庫内中央にのせる。[レンジ]**900W**で**約7分40秒**に合わせて[スタート]を押す。加熱後、汁気をきり、コーンスターチ（同量の水で溶く）を混ぜる。フタをせずに庫内中央にのせ、[レンジ]**900W**で**約1分40秒**に合わせて[スタート]を押す。加熱後、好みでシナモンを加えて冷ます。

3 冷凍パイシートを半分に分ける。打ち粉をした台でそれぞれのパイシートをめん棒で3～4㎜厚さにのばし、パイ皿よりひとまわり大きめの円形を作る。

4 1枚をパイ皿に敷き、フォークで底にたくさん穴をあける。

5 **2**のりんごの甘煮を入れ、パイ生地の端にドリュールをぬってもう1枚のパイ生地をかぶせる。

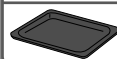
6 余ったふちを切り取って表面にドリュールをぬる。余ったパイシートをまとめてのばし直し、ふち飾りにしたり、型で抜いて表面に飾る。冷蔵室で約30分ねかせる。

7 予熱する（庫内は付属品なし）。[オーブン]**220℃**で[スタート]を押す。

8 表面にドリュールをぬって3～4ヵ所切り目を入れる。

9 予熱が完了すれば、**8**を角皿にのせ、角皿受け棚にのせる。**30～35分**に合わせて[スタート]を押す。加熱後、熱いうちにラム酒で溶いたあんずジャムをぬる。

プリン

100 kcal (1個)　手動 オーブン　付属品

材料（ステンレス製プリン型10個分）	mL=cc
カラメルソース	卵…………………M4個
砂糖…………大さじ5	バニラエッセンス……少々
水、湯………各大さじ1	アルミホイル
プリン液	キッチンペーパー
牛乳…………500mL	※陶器製のプリン型はかたまりにくいので、使用しないでください。
砂糖……………70g	

1 小さめの耐熱容器に砂糖と水を入れ、フタをせずに庫内中央にのせ、レンジ**500W**で**3分〜3分30秒**に合わせてスタートを押す。焦げ色がつけば、取り出して湯を加える。

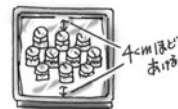
＊色がうすいときは延長してください。
＊加熱後、冷たい調理台などに置くと容器が割れることがあります。
ポイント 湯を入れるとき、はじきますので、充分注意してください。

2 プリン型に、カラメルソースを同量ずつ入れる。

3 耐熱容器に牛乳と砂糖を入れ、フタをせずに庫内中央にのせ、レンジ**900W**で**約3分20秒**に合わせてスタートを押す。加熱後、かき混ぜて砂糖を溶かす。よく溶きほぐした卵とバニラエッセンスを加え、泡立てないように混ぜ合わせて、こす。

ポイント 卵は充分溶きほぐしてください。溶き方が足りないと裏ごしに卵白が残り、うまくかたまらないことがあります。

4 プリン液を型に同量ずつ注ぎ、1個ずつアルミホイルでフタをする。

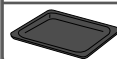
5 予熱する（庫内は付属品なし）。
オーブン**150℃**で スタート を押す。

6 角皿の内側にキッチンペーパーを重ならないように敷きつめ、水150mLを注ぐ。型を中央に寄せぎみにのせる。

7 予熱が完了すれば、**6**を角皿受け棚にのせて、**45〜50分**に合わせて スタート を押す。

※アルミ製のプリン型はオーブン150℃で予熱後、約40分焼いてください。
※型の形状や加熱前のプリン液の温度などにより、仕上がりが異なることがあります。もし、竹串を刺してみて生っぽいものがついてくる場合は、加熱を足してください。

加熱後、庫内で約10分蒸らす。粗熱をとり、冷蔵室で冷やしてから型から出す。

やきいも

280 kcal (1個)　自動メニュー 8 やきいも　付属品

材料
さつまいも……4本（1本250g）
アルミホイル

1 さつまいもは洗って水気をふき、フォークで数カ所穴を開け、アルミホイルを敷いた角皿にのせる。

2 **1**を角皿受け棚にのせて 8 やきいも を押す。

■手動でするときは… オーブン 250℃で45〜50分（予熱は、しません）

やきいもバリエーション　ベイクドポテト

材料
じゃがいも…4個（1個150g）　バター、塩…適量

1 じゃがいもは洗って、水気をふき、アルミホイルを敷いた角皿にのせる。

2 **1**を角皿受け棚にのせて 8 やきいも を押し、15秒以内に**仕上がりキー**の △**（強め）**を押す。
■手動でするときは… オーブン 250℃で50〜55分（予熱は、しません）

3 十文字に切り込みを入れ、四隅を押して切り口を開き、バターをのせる。好みで塩をふる。

自動メニュー 8 やきいも のポイント

●加熱の種類… ヒーター加熱
・加熱時間の目安…約45分

●できるメニュー　・やきいも　・ベイクドポテト
● 4本（1本250g）が自動で焼けます。※ベイクドポテトは4個（1個150g）

仕上がりの調節

● 仕上がりキーを押すと、ベイクドポテトの加熱とやきいもの焼き加減が調節できます。

8 やきいも を押した直後（15秒以内）に、**仕上がりキー**を押す。　※「強」または、「弱」を表示します。

残り時間表示中に押すと、1分刻みで増減ができます。
（△…1分増　▽…1分減）

仕上がり・温度

強め
・ベイクドポテトを焼くとき
・しっかり加熱したいとき

弱め
・ひかえめに加熱したいとき

ピザ・パン

ビッグピザ（サラミ）

170 kcal（1/8切れ）

自動メニュー **6 ピザ**

付属品

材料（直径28cmのピザ1枚分） mL＝cc

ピザ生地
- 強力粉…………100g
- 薄力粉…………50g
- 砂糖…………小さじ1
- 塩……………小さじ½
- ドライイースト…小さじ⅔（2g）
- 水……………90mL
- サラダ油……小さじ2

トッピング
- ピザソース（市販のもの）…適量
- サラミソーセージ（薄切り）…20枚
- 玉ねぎ（薄切り）…⅓個（70g）
- ピーマン（薄切り）…2個
- マッシュルーム（スライス・缶詰）…………50g
- ピザ用チーズ…120g

1 材料表の材料でロールパン（44ページ）の**1**～**5**と同じようにする。ガス抜き後の生地は分割せずにベンチタイムをおく。（ベンチタイムは約10分）

2 角皿に薄くサラダ油をぬる。

3 生地を直径28㎝の円形にのばし、角皿にのせる。

4 ピザソースをぬり、具をのせ、ピザ用チーズを散らす。

ポイント サラミは焦げやすいので、チーズを上にのせるとよいでしょう。

5 角皿を角皿受け棚にのせて ［6 ピ ザ］ を押す。

■手動でするときは… ［オーブン］210℃で予熱後、20～25分

自動メニュー ［6 ピ ザ］ のポイント

●加熱の種類

［6 ピ ザ］ … ［ヒーター加熱］
・加熱時間の目安…約25分

［6 ピ ザ］冷凍… ［ヒーター加熱］
・加熱時間の目安…約17分

●できるメニュー

［6 ピ ザ］
・ビッグピザ（サラミ・ツナトマト・たらこ・キムチ）

［6 ピ ザ］冷凍
・市販の冷凍ピザ　直径12～20cm（5～8インチ）

- 予熱の必要がありません。
- オートメニュー［6 ピ ザ］**冷凍**のポイント
  - ・包装は、必ずはずしてください。プラスチック容器やラップは使えません。
  - ・市販食品はメーカーや中身の材料、保存状態、製造年月日などにより、仕上がりが異なることがあります。加熱が足りないときは、「■手動でするときは…」を参考に様子を見ながら加熱してください。
（記載の手動での加熱方法と時間は、商品パッケージ記載のものと若干異なる場合があります。）

仕上がりの調節

- 仕上がりキーを押すと、焼き加減が調節できます。（［6 ピ ザ］**冷凍**は、直径20㎝（8インチ）のとき △**（強め）**を押します。）

［6 ピ ザ］または［6 ピ ザ］**冷凍**
（［6 ピ ザ］ を2度押す）を押した直後（15秒以内）に、**仕上がりキー**を押す。
※「強」または、「弱」を表示します。

仕上がり・温度

強め
・濃いめにするとき
・直径20cm（8インチ）の冷凍ピザを焼くとき

弱め
・薄めにするとき

残り時間表示中に押すと、1分刻みで増減ができます。（△…1分増　▽…1分減）

市販の冷凍ピザ

自動メニュー
6 ピザ
冷凍

付属品

1 包装しているラップをはずし、角皿にのせる。角皿受け棚にのせ、[6ピザ]を2度押す。
（[6ピザ]を2度押すと表示部に「冷凍食品」が表示されます。）

■手動でするときは…[オーブン]250℃で15〜20分（予熱は、しません）

※焼き上げは「ビッグピザ（サラミ）」と同じ要領です。

ツナトマト

材料（直径28cmのピザ1枚分）

トッピング
- ピザソース（市販のもの）…適量
- ツナ（缶詰）……………135g
- トマト……………1個（150g）
- 玉ねぎ……………⅓個（70g）
- ピザ用チーズ……………120g

ツナはほぐし、トマトは種を取って薄い輪切りに、玉ねぎは薄切りにする。

たらこ

材料（直径28cmのピザ1枚分）

トッピング
- ピザソース（市販のもの）…適量
- たらこ……………………60g
- ピザ用チーズ……………120g
- 刻みのり…………………適量

たらこは薄皮をとり、全体にぬる。ピザ用チーズ、刻みのりを散らす。

キムチ

材料（直径28cmのピザ1枚分）

トッピング
- キムチ…………………100g
- ゆで卵……………………2個
- マヨネーズ………………適量

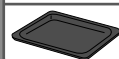
※ピザソースはぬらなくてもおいしくできます。

キムチはひと口大に刻み、ゆで卵は輪切りにする。マヨネーズを全体に絞る。

ロールパン

手動
オーブン

付属品

材料（9個分） mL=cc

パン生地
- 強力粉…………210g
- 砂糖…………大さじ2
- 塩……………小さじ½
- ドライイースト…小さじ1（3g）
- 牛乳（室温のもの）…110mL
- 溶き卵……M½個分
- バター……………40g

ドリュール
- 溶き卵………M¼個分
- 塩…………………少々

1 大きいボールに強力粉、砂糖、塩を合わせてふるい入れる。ドライイーストを加えて混ぜ、牛乳、溶き卵を順に入れて軽く混ぜたあと、やわらかくしたバターを混ぜこむ。

2 生地をひとまとめにし、強力粉をふった台の上でたたきつけるようにして力を入れて約10分、全体が均一に耳たぶくらいのやわらかさになるまでこねる。

ポイント こね方が足りないと、空気を包みこむグルテン（小麦粉に含まれるタンパク質）の膜が充分にできず、空気が通り抜けてしまい、ふくらみません。

3 生地をのばしてみて指が透けて見えればちょうどよい状態。

4 きれいに丸めなおして薄くバターをぬったボールに生地を入れ、ラップをする。

5 角皿を角皿受け棚にのせ、**4**をのせて［オーブン］**40℃**で**40〜50分**に合わせて［スタート］を押して1次発酵をする。

ポイント 1次発酵後の生地は2〜2.5倍にふくれています。指に粉をつけて中央を押し、穴がそのまま残れば、ほどよく発酵しています。穴がもどるのは発酵不足。様子を見ながら約10分発酵時間をたしてください。

6 生地を軽く押してガスを抜き、生地の端をつかんで四方から折りこむ。（ガス抜き）

7 生地をスケッパーか包丁で9等分して小さく丸め、ラップをかけて約20分おき、休ませる。（ベンチタイム）

8 角皿に薄くバターをぬる。

9 丸くなっている生地を細めの涙形にしてめん棒でのばし、太い方から巻く。角皿に間隔をあけて巻き終わりを下にして並べる。

10 生地に霧を吹いて角皿を角皿受け棚にのせ、［オーブン］**40℃**で**40〜50分**に合わせて［スタート］を押して2次発酵をする。途中、表面が乾いていれば、霧を吹く。

ポイント 2次発酵後の生地は2〜2.5倍にふくれています。発酵不足の場合は、様子を見ながら約10分発酵時間をたしてください。

11 予熱する（庫内は付属品なし）。［オーブン］**180℃**で［スタート］を押す。

12 予熱が完了すれば、表面にドリュールをぬり、角皿を角皿受け棚にのせ、**約25分**に合わせて［スタート］を押す。

いちごジャム

490 kcal（全量） 手動 レンジ 付属品は入れません

材料（でき上がり量ー約280g分）	
いちご…1パック（300g）	砂糖………………100g
レモン汁…………½個分	

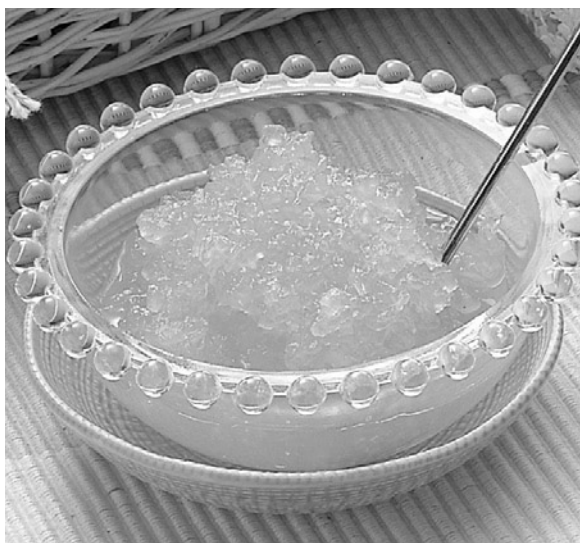
1 ふきこぼれないように大きめの耐熱容器に、へたを取ったいちご、レモン汁、砂糖を入れ、フタをせずに庫内中央にのせる。レンジ **900W**で**10〜11分**に合わせて スタート を押す。途中、1〜2度取り出してアクをすくってかき混ぜ、スタート を押して加熱を続ける。

※加熱途中で取り出す場合は、とりけし キーは押さずに、ドアを開けて食品を取り出します。

加熱後、そのまま冷ますと全体がかたまってジャム状に仕上がる。

ポイント つぶのないジャムにしたいときは、熱いうちに裏ごします。

りんごジャム

500 kcal（全量） 手動 レンジ 付属品は入れません

材料（でき上がり量ー約280g分）	
りんご（紅玉などの酸味のある種類）…1個（正味230g）	レモン汁…………½個分
	砂糖………………100g

1 りんごは4つ割りにして皮と芯を取り、塩水につけて水気をきり、すりおろす。

2 大きめの耐熱容器に、レモン汁を入れ、**1**、砂糖を入れてフタをせずに庫内中央にのせる。レンジ **900W**で**6〜6分30秒**に合わせて スタート を押す。加熱後、そのまま冷ますと全体がかたまってジャム状に仕上がる。

【パン作りのコツとポイント】

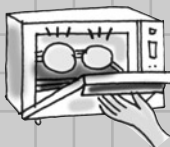
●材料

•材料はきちんとはかりましょう。

•イーストは予備発酵のいらないドライイーストを使用してください。開封後は、中の空気を抜いて、袋の切り口を折り曲げ、テープなどで密封して冷蔵庫で保存し、早めに使い切りましょう。保存が悪かったり、古くなるとパンのふくらみが悪くなります。

●ドリュールはやわらかいハケでそっとぬりましょう

●発酵は様子を見て加減を

室温や生地の温度、イースト活力などにより、発酵時間が違ってきます。

●間隔をあけて並べて

2次発酵後、生地は2〜2.5倍にふくれます。

●生地が乾燥しないように気をつけて

ベンチタイムのときは、生地にラップをかけ、乾燥しないようにします。2次発酵のときもロールパンなど、おおいのしないものは途中、何度か霧を吹いてください。

●おいしく食べるために

焼き上がったら粗熱をとり、人肌程度になったら、ビニール袋に入れて乾燥を防ぎます。